ROYAL
catering

BEDIENUNGSANLEITUNG

MANUEL D´UTILISATION

USER MANUAL

ISTRUZIONI PER L‘USO

MANUAL DE INSTRUCCIONES

INSTRUKCJA OBSŁUGI

ELEKTRISCHER SALAMANDER

- RCES 580H

QUARTZ-OFEN | TOASTER

- RCET 360H

ROYAL
catering

Inhalt | Contenu | Content | Contenuto | Contenido | Treść

Deutsch 3
English 10
Français 18
Italiano 26
Español 34
Polski 42

Der Royal Catering Salamander zeichnet sich durch höchste Qualität aus und besteht aus eine, Edelstahl-Gehäuse. Um sich vor Verletzungen zu schützen, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung gründlich durch, bevor Sie das Gerät benutzen.

WARNUNG
Jeder Umbau und unsachgemäße Installation, Anpassung und Änderung können Schäden am Gerät verursachen. Bitte kontaktieren Sie den Verkäufer in einem dieser Fälle. Die oben genannten Vorgänge dürfen nur durch fachkundiges Personal durchgeführt werden. Für Ihre Sicherheit, stellen Sie bitte keine leicht entzündlichen Gegenstände und explosive Gase oder Flüssigkeiten in die Nähe des Gerätes.

EINSATZBEREICH

1. Dieses Gerät ist ausgelegt zum Rösten von frischem und gefrorenem Brot und Mehlprodukten.
2. Es ist auch für alle frischen und gefrorenen Fleischprodukte geeignet.

TECHNISCHE DETAILS

Beschreibung	Salamander
Modell	RCES-580H
Spannung (V)	230
Leistung (W)	3250
Außenmaße (mm)	580x400x375
Temperaturbereich (°C)	50-300
Netto Gewicht (kg)	16
Außenmaterial	Edelstahl
Innenmaterial	Edelstahl
Stützfüße	Gummi

TIMER FUNKTION

Nachdem Sie das Gerät an den Strom angeschlossen haben, leuchtet eine grüne Lampe auf. Danach schalten Sie den Timer und den Temperaturregler ein, die gelbe Lampe leuchtet nun auf, das bedeutet, dass das Heizelement arbeitet.

WARNUNG

Dieses Gerät ist für den kommerziellen Gebrauch ausgelegt und sollte nur von fachkundigen Personen bedient werden. Eine Demontage des Gerätes oder ein Umbau, ohne vorherige Absprache mit dem Verkäufer, kann zu schweren Unfällen führen. Schalten Sie den Power-Schalten aus, wenn Sie mit der Benutzung fertig sind. Öffnen Sie bitte das Gehäuse nicht, da es zu einem elektrischen Schock kommen kann! Bitte reinigen Sie das Gerät nie direkt mit Wasser, es kann zu einem elektrischen Schlag und Unfällen führen. Bitte stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät, da es sonst beschädigt werden kann. Bitte berühren Sie das Gehäuse und andere Teile des Gerätes nicht während es eingeschaltet ist oder kurz nachdem Sie es ausgeschaltet haben, es kann zu Verbrühungen aufgrund der hohen Temperatur führen.

ACHTUNG!

Es ist verboten scharfe metallische Gegenstände zu benutzen, es kann zu Kratzern und zur Beschädigung des Steuerungspanels führen.
Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss dieses durch eine fachkundige Person ersetzt werden.

ENTFERNEN SIE DEN HANDGRIFF VOM ROST, WÄHREND DAS GERÄT HEIZT, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

SCHALTEN SIE DEN POWER-SCHALTER NACH BENUTZUNG AUS.

Schalten Sie das Thermostat auf die Position „0“ und schalten Sie danach das Gerät aus.

INSTALLATIONS-VORAUSSETZUNGEN

1. Alle Stromversorgungseinrichtungen müssen nach den allgemein geltenden Sicherheits Regulierungen installiert werden (von fachkundigem Personal vorzunehmen).
2. Das Gerät sollte weit entfernt von brennbarem Material stehen.
3. Bitte überprüfen Sie, ob die Verbindung des Gerätes in Ordnung ist, so wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
4. Das Gerät sollte an einem festen Platz stehen.
5. Bitte installieren Sie das Gerät unter diesen Voraussetzungen:
   Außentemperatur: 0°C bis 35°C, Luftfeuchtigkeit: unter 85%.
6. Bitte überprüfen Sie, ob alle Teile unbeschädigt und vollständig sind, bevor Sie das Gerät installieren.
7. Bitte prüfen Sie, ob die äußere Erscheinung beschädigt ist.
8. Es wird empfohlen das Gerät auf einen festen Tisch zu stellen (Bitte installieren Sie das Gerät an einem gut belüfteten Ort und in der Nähe von einem Feuerlöscher).
9. Die Stromverbindung des Gerätes muss den allgemein geltenden Sicherheitsanforderungen entsprechen.
10. Bitte überprüfen Sie ob die Stromquelle in Konformität mit dem Datenschild des Gerätes steht.

ACHTUNG

Installation und Prüfung des Gerätes sollte ausschließlich von einer fachkundigen Person durchgeführt werden.

BEDIENUNG

ACHTUNG: Bitte überprüfen Sie, ob Sie alle Spezifikationen und Installationshinweise sorgfältig gelesen haben, bevor Sie das Gerät benutzen.

1. Verbinden Sie das Gerät mit dem Strom und beginnen Sie mit der Benutzung.
2. Drehen Sie das Thermostat in Uhrzeigerrichtung. (Drehen Sie es noch weiter, die Temperatur wird weiter erhöht) Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, wenn das Licht aufleuchtet, bedeutet das, dass die elektrothermischen Röhren arbeiten und das Gerät heizt. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird der Temperaturregler die Leistung der elektrothermischen Röhren unterbrechen und das Licht geht aus. Der Temperaturkonstanzregler regelt die Temperatur automatisch, d.h. wenn die Temperatur fällt, heizt es automatisch wieder auf die eingestellte Temperatur.
3. Sie können den Platz der Ablage bzw. Der Pfanne individuell je nach der Menge des Essens einstellen.

WARNUNG: Bitte benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie das Essen aus dem Salamander holen möchten, andernfalls können Verbrennungen entstehen.

REINIGUNG & WARTUNG

1. Bitte entfernen Sie das Netzkabel, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen oder warten wollen
2. Bitte reinigen Sie den Innenraum regelmäßig (1x pro Woche). Reinigen Sie bitte auch die Ablagen mit Reinigungsmitteln und trockene Sie sie danach mit einem weichen Tuch. Es ist verboten das Gerät direkt mit Wasser zu reinigen.
3. Das Gerät sollte regelmäßig von einer fachkundigen Person geprüft werden (1x pro Monat).
4. Bitte folgendes beachten:
   a. Reinigung nur, wenn Stromverbindung getrennt ist.
   b. Reinigung nur, wenn das Gerät abgekühlt ist, nicht mit säurehaltigen Flüssigkeiten reinigen.
   c. Wartung sollte von einer fachkundigen Person durchgeführt werden.
   d. Derjenige, der das Gerät bedient, sollte die Bedienungsanleitung vor Gebrauch sorgfälltig durchgelesen haben.
   e. Das Gerät bitte nur zum Rösten von Essen verwenden. Es arbeitet mit einer Temperatur von 50-300°C.

Vor Gebrauch: Prüfen Sie, ob das Gerät fest steht?
Prüfen Sie, ob das Bedienelement intakt ist?
Prüfen Sie, ob das Stromkabel intakt ist?
Während Gebrauch: Prüfen Sie, ob es einen eigenartigen Geruch, Rauch oder Vibration gibt.

ROYAL catering

BEDIENUNGSANLEITUNG

QUARTZ-OFEN | TOASTER

KURZE EINLEITUNG

Das Modell RCET 360H ist unser neues elektrothermisches Produkt, welches mit Hilfe neuester Technologie entwickelt wurde. Das Design ist nach den aktuellen Ansprüchen ausgerichtet, das Gehäuse des RCET 360H ist aus Edelstahl, somit hygienisch einwandfrei, elegant und sicher. In unserem Modell RCET 360H ist höchste Qualität bei den verwendeten elektrischen Elementen ein Muss und garantiert daher einen energiesparenden, sicheren und einfachen Betrieb. Dieses Gerät ist hervorragend geeignet für Hotels, Pubs, Western Restaurants, Snack Bars und vielen mehr.

BEDIENUNG

ACHTUNG

Der RCET 360H muss auf einer ebenen Fläche bzw. auf einem ebenen Tisch fixiert werden. Bitte vergewissern Sie sich auch, dass das Stromkabel mit dem Schleichstrom-Schutz verbunden ist (30mA). Vor dem Benutzen, überprüfen Sie bitte, ob die Stromquelle in Konformität mit dem Datenschild des Gerätes steht und das es ggf. richtig geerdet ist.

Diese Art von Ofen sollte in einem gut belüfteten Bereich stehen. Es ist außerdem verboten diesen in die Nähe explosiver Objekte zu stellen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

a. Stellen Sie das Gerät wie oben genannt auf eine feste und ebene Oberfläche. Schalten Sie den Power-Schalter ein, wenn die Quartz-Röhren heizen sollen.
b. Wenn Sie die Quartz-Röhren zum Heizen bringen wollen, schalten Sie den Power-Schalter [1], den Heiz-Schalter [2] (auf ALL oder PART) und den Timer-Schalter [4] ein. Die Heizlampe [3] leuchtet dann auf.
c. Die Quarz-Röhren können individuell kontrolliert werden. Über den Heat-Schalter [2] können Sie alle Heiz-Röhren einschalten (ALL), nur die oberen Heiz-Röhren einschalten (PART) oder alle ausschalten (OFF). Bei OFF erlischt dann auch die Heizlampe [3].
d. Benutzen Sie bitte ausschließlich Hilfsmittel aus Holz oder Bambus, um das Essen aus dem Ofen zu holen, wenn es fertig ist. Bitte verwenden Sie keine scharfen und metallischen Gegenstände, um Essenreste zu entfernen, dadurch kann die Oberfläche des Gerätes zerkratzt werden.

TECHNISCHE DETAILS

Modell	Spannung/Frequenz	Leistung	Maße	Netto Gewicht
RCET 360H	230V,50Hz	3,25 kW	490x250x360mm	9kg

HINWEIS

a. Berühren Sie die Quartz-Röhren nicht während der Benutzung, es besteht die Gefahr von Verbrennungen.
b. Um Gefahren zu vermeiden, wenden Sie sich bei technischen Fragen direkt an einen Experten.
c. Alle Prozesse wie Reinigung und Reparatur dürfen erst erfolgen, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Wenn das Gerät beschädigt ist, öffnen Sie es bitte nicht selbst. Bitte kontaktieren Sie unser Service Team.

[1] Power Schalter

[2] Heiz-Schalter
[3] Heizlampe

[4] Timer Schalter

ROYAL catering

USER MANUAL

ELECTRIC SALAMANDER

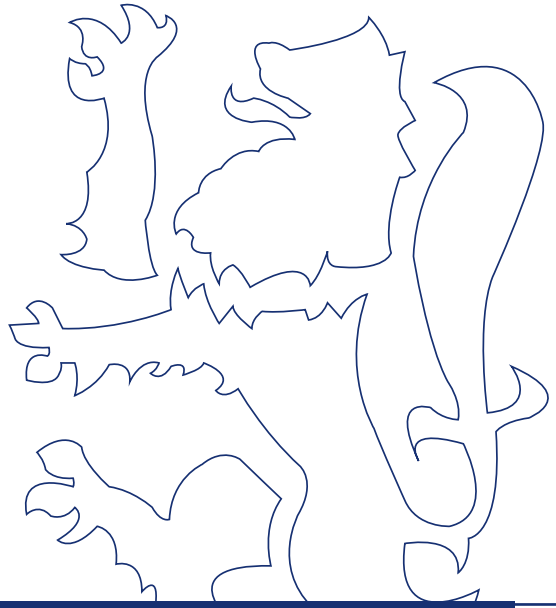
Royal Catering Salamander is made with good quality stainless steel and element. To protect against injury, preview the following instructions before using the machine.

WARNING
Any remodeling and improperly installation, adjustment, amendment and protection may do harm to property loss and casualties. Please contact the supplier in case adjusting and amending, and it should be operated by a professional person!
For your safety, please do not put the flammable and explosive gas, liquid or other materials next to it.

FUNCTION
1. This product is fit for roasting all the fresh and frozen bread and flour products.
2. All the fresh and frozen meat products.

TECHNICAL SPECIFICATION

Description	Salamander
Model	RCES-580H
Voltage (V)	230
Power (W)	3250
Outer size (mm)	580x400x375
Temperature range (°C)	50-300
Net weight (kg)	16
Outer material	stainless steel
Inner material	stainless steel
Supporting legs	rubber



TIMER FUNTION

After plugging in, the green lamp lights up. Then turn on the timer and the thermostat, in which the yellow lamp light up, and the heating element begins to work.

WARNING

This product is commercial machine which should be operated under training!
Do not shake and slope while using. Do not remodel. Dismantling and remodeling will lead to serious accidents. Turn off the switch when finishing using!
Do not open the external part which will lead to get and electric shock since there is high tension electricity inside!
Do not use water to clean the machine directly. The water will lead to electric conduction and electric shock accident!
Do not flap and put heavy onto it. It would damage the machine!
Do not touch the machine body and any other places of the machine while the machine working or just finished working, in case scald with the high temperature.

ATTENTION

Turn off the switch eariler when is near to the mile field.
Which can avoid the broken of the product because of the lightning strike.
It is prohibit to use some hard sharp materials to break the control panel.
If the power cord is broken, it must be changed by a professional person from the supplier or it's maintenance department to avoid danger.

KEEP RCES 580H HANDEL AWAY FROM TOP LAYER TO AVOID BURNING.

TURN OFF THE SWITCH AFTER USING.

Turn the thermostat on "0" position and turn off the power after finishing.

INSTALLATION REQUIREMENT

1. All the current supply device and link of the circuit must be installed according to the safe regulation by the eligible appliance person.
2. It should be placed far from flammable materials.
3. Please check whether the link is ok or not towards the instruction before installation.
4. It should be put in the steady place.
5. Please install, arrange from such temperature: from 0C to 35C, and the ambient humidity is as follows: below 85%.
6. Please check if the attachment is complete or not before installation.
7. Please check if the outer appearance is broken or not before installation.
8. Please put it in a place which is easy to link and amend.
9. It is suggested that it should be put on a stead table or shelf. (Please put it in a place which is airy and supplied with fire extinguisher).
10. The link of the electricity must be in light of the safe regulation.
11. Please check if the voltage and frequency are fit for the product specification before linking.
12. Please install a double electrode and fuse plug between the produce and the power cord. When it is working, the inaccuracy of the power is below 10%.
13. Please tight the cable slightly with a screw, which should be pin the power cord slightly.

To pay attention: Please link the groundwire. The switch plug, patch(ing) board should not be flexible. It will let the connector become hit and fry the power cord, which arose a fire if link improperly.

WARNING

Do not use the power source out of the product's power description.
Do not use the air switch and anticreeping switch which is unsuitable towards the safety standards.

ATTENTION

Installation and examination should be conducted by a qualified and professional person.

OPERATION

ATTENTION: Please check all the specification and installation carefully before use, make sure there is nothing wrong with it.

1. Link the power and start using this product.
2. Turn the thermostat clockwise. (Turn it for more, the temperature will become higher) adjust the temperature in expected, hitting and the light shines, it means the

electrothermal tube is working, and the temperature is increasing. When the temperature is suitable, the temperature controller will cut the power of the electrothermal tube, with the light power off, which means it reaches to highest temperature. This system can constant the temperature automatically, when the temperature is falling, it can heat up automatically to make sure the constant temperature in it.

3. There are a luggage carrier and luggage pan attached with it, you can adjust the place of them based on the size of the food.

WARNING: Please put on your oven mitt when cooking, it is prohibited to touch the crust in case of scalding.

MAINTENANCE

1. Put the plug away and cut the power before maintenance and cleaning after it becomes cool.
2. Please clean the interior regularly (once a week), put the food from the luggage carrier and luggage pan, and clean them with the cleaning solution water, and dry it with a dry material, then clean it again with dry and wet cloth. It is prohibited to wash it with water directly.
3. It should be examined or checked by the experienced person regularly (once a month).
4. User should notice as follows:
   a. Cleaning without electricity.
   b. Cleaning after it becomes cool, shouldn't clean with acidity water.
   c. It should be operated by a qualified person.
   d. The operator should read the instruction carefully, understanding the function and operation methods of the product. The instruction should be kept properly as for the further use.
   e. The product is only designed for roasting food; it is not suitable for others. It operates towards a temperature between50-300C.
5. Please check the condition of the machine before use.

Before using: Check whether the machine is incline or not?
Whether the control panel is broken or not?
Whether the power cord becomes old, chasm or broken?
During use: Check whether there is a peculiar smell, fume or sound of vibration

WARNING
It must be examined regularly, this can avoid accidents.

ROYAL catering

USER MANUAL

QUARTZ TUBE TOASTER

BRIEF INTRODUCTION

RCET 360H is a new-style electrothermal product which is developed by world-advanced technology. It is designed by international fashionable style whose main body is made out of first-class stainless steel, elegant and good-looking. RCET 360H adopts fine-quality electrical elements, so that it can be energy-saving, safe and easy-operating. Besides, we can say that it will be the best choose for hotels, pubs, western restaurants, even snack bars by its completed functions and excellent quality.

OPERATING INSTRUCTION

RCET 360H must be fixed in flat table, and also, please make sure the power wire is connected to creepage protection (30 mA). In addition, please check whether the power voltage is according with the one on tech plate first, and whether the user's voltage and fuse meet the requirements of machine's power. And the on/off switch can let all the power off. The main body must be connected to the floor. Finally, this kind of oven should be kept in a ventilated condition, and it is forbidden to put the tinder and explosive objects near the machine.

USING GUIDE AND STEPS

a. Place the machine firmly, switching on the power, then the quartzose tube is going to be heated.
b. To heat the quartz tube, press the power switch [1], turn the heat switch [2] to „ALL" or „PART" and turn the timer [4]. The "heat" LED turns on [3] and the quartz tubes begin to heat.
c. The quartz tubes can be activated individually. With the heat switch [2], you can activate all tubes (ALL), only the upper tubes (PART) or disable them all with [OFF]. With [OFF], the "heat" LED [3] also turns off.
d. Use wooden nips or bamboo nips to pick the food out when they are finished. Besides, avoid overturning or taking the foods out by something sharp so that the surface will not be destroyed.

TECHNICAL SPECIFICATION

Model	**Voltage/frequency**	**input Power**	**Dimension**	**Net Weight**
RCET 360H	230V,50Hz	3,25 kW	490x250x360mm	9kg

NOTE

a. Do not please touch the quartzose tube while using, so that you are not burnt.
b. In order to avoid danger, you'd better ask the experts to change the same dimension power wire if they are destroyed.
c. All the processes of repair and maintenance must be carried on after the switch is off. If the machine is broken-down, please don't disassemble by yourself, please contact the maintenance department of our company or agent to repair.

[1] Power switch

[2] Heat switch
[3] Heat LED

[4] Timer switch

ROYAL catering

MANUAL D'UTILISATION

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE

La salamadre de Royal Catering se caractérise par une très bonne qualité et est dotée de parois en acier inox. Pour vous protéger des accidents, lisez bien le mode d´emploi avant d´utiliser l´appareil.

AVERTISSEMENT
Toute transformation, modification ou installation non conforme peut endommager l´appareil et doit être faite par un professionel. Contactez-nous si vous avez besoin d´aide.
Pour votre sécurité, ne conservez pas de substances inflammables ou explosives à proximité de l´appareil.

DOMAINE D´UTILISATION

1) Cet appareil est concu pour la cuisson de produits à base de farine frais ou surgelés.
2) Il est également adapté à la cuisson de viandes fraîches et surgelées.

DÉTAILS TECHNIQUES

Description	Salamandre
Modéle	RCES-580H
Tension (V)	230
Puissance (W)	3250
Dimensions extérieures (mm)	580x400x375
Température (°C)	50-300
Poids net (kg)	16
Matériel des surfaces externes	acier inox
Matériel des srfaces internes	acier inox
Pieds	caoutchouc

Après avoir branché l´appareil, une lumière verte s´allume. Après, réglez le bouton du timer et le bouton de température. Une diode orange s´allume : l´appareil chauffe.

AVERTISSEMENT
Cet appareil est concu pour une utilisation commerciale et ne doit être utilisé que par des personnes qualifiées.
Ne touchez pas à l´appareil pendant l´utilisation. Vous pourriez vous brûler. Une modification ou un démontage de l´appareil sans contact préalable avec le vendeur peut conduire à des accidents graves.
Éteignez l´appareil une fois que l´utilisation est terminée. N´ouvrez pas l´appareil pour ne pas subir un choc électrique!
Ne jamais nettoyer l´appareil avec de l´eau pour éviter les chocs électriques. Ne posez pas d´objets lourds sur l´appareil, cela pourrait l´abîmer.

ATTENTION
Il est interdit d´utiliser des objets métalliques coupants pour ne pas abimer l´appareil.
Si le cable d´alimentation est abîmé, il doit être remplacé par un professionel.

DÉMONTEZ LA POIGNÉE DE LA GRILLE PENDANT LA CHAUFFE DE L´APPAREIL AFIN D´ÉVITER TOUT BRÛLURE

ÉTEIGNEZ L´APPAREIL APRÈS L´UTILISATION.

Mettez l´interrupteur en position „0“ et éteignez ensuite l´appareil

CONDITIONS D´INSTALLATION
1) Le circuit électrique doit être aux normes de sécurité et l´appareil installé par un professionel.
2) L´appareil doit être placé loin de substances inflammables.
3) Veuillez contrôler que l´appareil est alimenté comme c´est indiqué sur l´étiquette au dos de l´appareil.
4) L´appareil doit avoir une place fixe.
5) L´appareil doit être installé dans les conditions suivantes: température : 0° À 35°, humidité : moins de 85%.
6) Contrôlez avant l´installation que toutes les pièces sont intactes.
7) Il est conseillé de placer l´appareil sur une table stable .
8) Veuillez installer l´appareil dans un endroit bien ventilé et à proximité d´un extincteur.
9) La source de courant doit correspondre aux normes de sécurité.
10) Vérifiez que la source de courant correspond aux données sur l´étiquette au dos de l´appareil.

ATTENTION
L´installation et l´entretien de l´appareil doivent être faits par un professionel.

UTILISATION
Attention: Assurez-vous d´avoir bien lu les conseils de sécurité et d´utilisation avant d´utiliser l´appareil.
1) Branchez l´appareil pour commencer.
2) Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d´une montre.
(plus vous tournez, plus la température augmente)
Réglez la température souhaitée. Lorsque la diode s´allume, cela signifie que l´appareil chauffe. Une fois que la température souhaitée est atteinte, la diode s´éteint, et l´appareil cesse de chauffer. Le réglage de constance de la température régule la température automatiquement : lorsque la température baisse, l´appareil recommence à chauffer.
3) Vous pouvez utiliser l´ensemble de la surface de cuisson.

ATTENTION: Utilisez toujours une manique pour retirer la nourriture de la salamandre, afin de ne pas vous brûler.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1) Retirez le cable d´alimentation, éteignez l´appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
2) Nettoyez une fois par semaine l´intérieur du four. Nettoyez les surfaces avec un détergent puis avec un chiffon doux. Il est interdit de nettoyer l´appareil avec de l´eau.
3) L´appareil doit être contrôlé régulièrement (une fois par mois) par un professionel.
4) Conseils à respecter:

a) Ne nettoyer l´appareil que s´il est débranché.
b) Ne nettoyer l´appareil que s´il est refroidi.
c) Ne pas nettoyer l´appareil avec des substances acides.
d) L´entretien doit être fait par un professionel. L´utilisateur de l´appareil doit avoir lu attentivement cette notice.
e) N´utiliser l´appareil que pour griller de la nourriture.

AVANT L´UTILISATION

Vérifiez que l´appareil est stable.
Vérifiez que le panel de contrôle est intacte.
Vérifiez que le cable d´alimentation est intact.

PENDANT L´UTILISATION

Contrôlez la formation d´odeurs, de fumée ou de vibrations.

ROYAL catering

MANUAL D‘UTILISATION

TOASTER GRILLE-PAIN

INTRODUCTIONS

Le modèle RCET360H est notre nouveau produit électrothermique développé à l´aide de la technologie la plus moderne.
Le design s´oriente aux exigences actuelles, les parois externes sont en acier inox et sont ainsi hygiéniques, élégantes et sûres.
Les élements électriques utilisés garantissent une utilisation économique, sûre et simple.
Cet appareil est parfaitement adapté pour l´usage dans les hotels, les pubs, les grills et les restaurations rapides.

UTILISATION

ATTENTION!
Le RCET 360H doit être fixé sur une surface plane ou sur une table stable. Assurez-vous également que la source de courant est protégée contre les surintensités (30mA).
Avant l´utilisation, vérifiez que la source de courant correspond aux exigences de l´étiquette au dos du produit et que l´appareil est bien relié à la terre.
Ce type de fours doit être utilisé dans un endroit bien ventilé. Il est par ailleurs interdit de stocker des substances explosives à proximité de l´appareil.

MODE D´EMPLOI

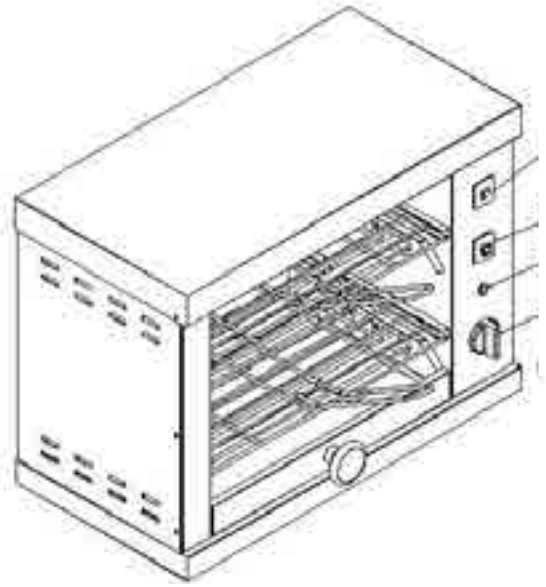
a) Placez l´appareil sur une surface plane comme indiqué ci-dessus. Activez le bouton d´allumage pour faire chauffer les tiges de quarz.
b) Pour faire chauffer les tubes de quartz, pressez le bouton ON/OFF [1], mettez l´interrupteur de chauffe [2] soit sur « All » ou sur « part », et allumez le minuteur [4]. La DEL de contrôle s´allume [3] et les tubes se mettent à chauffer.
c) Les tubes de quartz peuvent être commandés individuellement. Grâce à l´interrupteur de chauffe [2] vous pouvez soit activer la totalité des tubes (ALL), soit seulement les tubes supérierus (PART), soit les éteindre tous [OFF]. Sur [OFF], la DEL de contrôle [3] s´éteint également.
d) Utilisez uniquement des couverts en bois pour sortir la nourriture du four. N´utilisez aucun objet métallique coupant pour éliminer les restes : vous pourriez endommager la surface de l´appareil ou les tiges.

DÉTAILS TECHNIQUES

Modèle	Tension / Fréquence	Puissance	Dimensions	Poids net
RCET 360H	230V,50Hz	3,25 kW	490x250x360mm	9kg

REMARQUE

1) Ne touchez pas les tiges de quarz pendant l´utilisation, vous risquez de vous brûler.
2) Pour éviter tout risque, veuillez contacter un professionel ou notre SAV en cas de problème technique.
3) Entretien et réparation ne doivent être effectué qu´une fois l´appareil éteint. Si l´appareil est en panne, ne l´ouvrez-pas. Contactez notre SAV.



[1] bouton ON/OFF

[2] interrupteur de chauffe
[3] DEL de contrôle

[4] minuteur

ROYAL catering

ISTRUZIONI PER L`USO

TOSTAPANE SALAMANDER

Il tostapane RCES 580H da Royal Catering è caratterizzato da una qualità molto buona e viene fornito con pareti in acciaio inox. Per proteggersi contro gli incidenti, leggere il manuale prima di utilizzare il dispositivo.

DISCLAIMER
Qualsiasi modifica o cambiamento di installazione potrebbe danneggiare il dispositivo e deve essere fatto da un professionista. Contattaci se hai bisogno di aiuto.
Per la vostra sicurezza, non conservare sostanze infiammabili o esplosive vicino all'unità.

CAMPI DI USO

1) Questo dispositivo è progettato per la cottura di prodotti a base di farina, freschi o congelati.
2) È inoltre adatto per la cottura di carni fresche e congelate.

DETTAGLI TECNICI

Descrizione	Salamander
Modello	RCES-580H
Tensione (V)	230
Potenza (W)	3250
Dimensioni esterne (mm)	580x400x375
Temperatura (°C)	50-300
Peso netto (kg)	16
Materiale delle superfici esterne	acciaio inossidabile
Materiale delle superfice interne	acciaio inossidabile
Piedi	gomma

Dopo aver collegato il dispositivo, una luce verde si accende. Successivamente, impostare il pulsante del timer e il pulsante di temperatura. Un LED arancione si accende: la unità riscalda.

AVVERTIMENTO
Questa unità è progettata per l'uso commerciale e deve essere utilizzata solo da personale qualificato.
Non toccare il dispositivo durante l'uso. Si potrebbe scottarvi. La modifica o la rimozione del dispositivo senza contattare il venditore può portare a gravi incidenti.
Spegnere l'unità dopo l'uso. Non aprire il dispositivo per evitare scosse elettriche!
Non pulire l'unità con acqua per evitare scosse elettriche. Non appoggiare oggetti pesanti sul dispositivo, che potrebbe danneggiarlo.

ATTENZIONE
E ,vietato l'uso di oggetti metallici appuntiti per evitare di danneggiare il dispositivo.
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un professionista.

RIMUOVERE IL MANICO DELLA GRIGLIA DURANTE IL RISCALDAMENTO DEL DISPOSITIVO PER EVITARE BRUCIATURE

SPEGNERE IL DISPOSITIVO DOPO L'USO.

Portare l'interruttore su „0" e poi spegnerelo.

CONDIZIONI DI INSTALLAZIONE
1) Il circuito deve corrispondere al standard di sicurezza e l'unità deve essere installata da un professionista.
2) L'apparecchio deve essere tenuto lontano da sostanze infiammabili.
3) Controllare che il dispositivo è alimentato come indicato sulla targhetta posta sul retro dell'apparecchio.
4) L'unità deve avere un luogo fisso.
5) Il dispositivo deve essere installato nelle seguenti condizioni: temperatura: da 0 ° a 35 °, umidità: inferiore al 85%.
6) Controllare prima dell'installazione che tutti i pezzi sono intatti.
7) Si consiglia di posizionare la macchina su un tavolo stabile.
8) Si prega di installare l'apparecchio in una zona ben ventilata e vicino a un estintore.
9) La fonte di alimentazione deve soddisfare le norme di sicurezza.
10) Verificare che la fonte di energia corrisponde ai dati sull'etichetta sul retro dell'unità.

ATTENZIONE
L'installazione e la manutenzione del dispositivo devono essere fatte da un professionista.

USO

ATTENZIONE: Accertarsi di aver letto le istruzioni di sicurezza e di funzionamento prima di utilizzare il dispositivo.
1) Collegare il dispositivo.
2) Ruotare il termostato in senso orario (lo più si volta, la più alta è la temperatura) Impostare la temperatura desiderata. Quando il LED si illumina, significa che il riscaldamento è in funzione. Una volta che la temperatura desiderata viene raggiunta, il diodo si spegne e la macchina arresta il riscaldamento.

La regolazione della temperatura regola automaticamente la temperatura: quando la temperatura scende, il dispositivo inizia il riscaldamento automaticamente.
3) È possibile utilizzare l'intera superficie di cottura.

ATTENZIONE: utilizzare sempre una presina di togliere il cibo dalla salamandra, in modo da non scottarsi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1) Togliere il cavo di alimentazione, spegnere la macchina e lasciarla raffreddare prima di pulirla.
2) Pulire una volta a settimana l'interno del forno. Pulire le superfici con un detergente e poi con un panno morbido. E ,vietato pulire l'unità con acqua.
3) L ,unità deve essere controllata regolarmente (una volta al mese) da un professionista.
4) Consigli da seguire:
   a) Pulire l'apparecchio quando è scollegato.
   b) Pulire l'apparecchio quando è raffreddato.
   c) Non pulire l'unità con sostanze acidi.
   d) La manutenzione deve essere effettuata da un professionista. L'utente del dispositivo deve aver letto attentamente questi istruzioni.
   e) Utilizzare il dispositivo solo per cuocere gli alimenti.

PRIMA DI UTILIZZARE

Assicurarsi che il dispositivo è stabile.
Assicurarsi che il pannello di controllo è intatto.
Assicurarsi che il cavo di alimentazione è intatto.

DURANTE L'USO

Controllare la formazione di odori, fumi o vibrazioni.

ROYAL catering

ISTRUZIONI PER L`USO

TOSTAPANE

INTRODUZIONE

Il modello RCET360H è il nostro nuovo prodotto elettrotermico sviluppato utilizzando la tecnologia la più recente.
Il design è orientato alle esigenze attuale, la cassa è in acciaio inox e quindi è igienica, elegante e sicura.
Gli elementi elettrici usati garantiscono un uso economico, sicuro e semplice.
Questo dispositivo è particolarmente adatto per l'utilizzo in alberghi, pub, steak house e fast food.

USO

ATTENZIONE!
Il RCET360H deve essere impostato su una superficie piana o su un tavolo stabile.
Assicurarsi inoltre che la sorgente di alimentazione è protetta contro sovracorrenti (30mA).
Prima dell'uso, verificare che la sorgente di alimentazione è conforme ai requisiti del marchio sul retro del prodotto e che il dispositivo sia ben messo a terra.
Questo tipo di tostapane deve essere utilizzato in un ambiente ben ventilato. E ,inoltre vietato di conservare sostanze esplosive vicino al apparato.

ISTRUZIONI PER L'USO

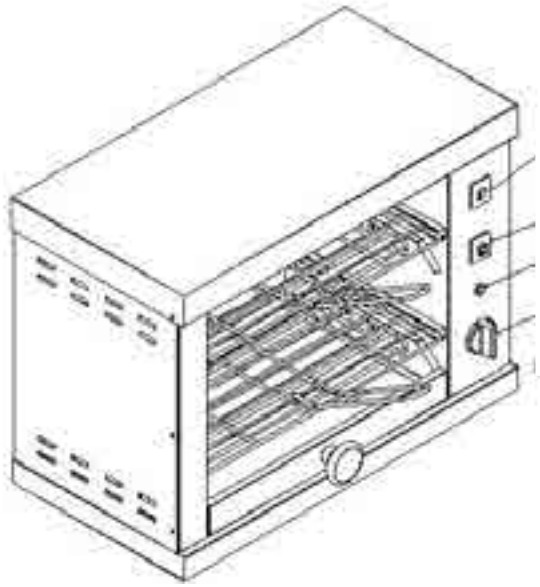
a) Posizionare l'unità su una superficie piana, come indicato sopra. Girare il pulsante di accensione per riscaldare le aste di quarzo.
b) Per riscaldare i tubi di quarzo, premere il pulsante ON / OFF [1], posizionare l'interruttore di riscaldamento [2] su „All" o „part", e girare il timer [4]. Il control lo LED si accende [3] ed i tubi si riscaldano.
c) I tubi di quarzo possono essere activati singolarmente. Con l'interruttore di ris caldamento [2], è possibile attivare tutti i tubi (ALL), solo i tubi superiori (PART) o spegnerli tutti con [OFF]. Con [OFF], il LED di controllo [3] anche si spegne.
d) Utilizzare posate di legno per togliere il cibo. Non utilizzare posate di metallo appuntite per rimuovere i resti: si rischia di danneggiare la superficie del dispositivo o le aste.

DETTAGLI TECNICI

Modello	**Tensione / frequenza**	**Potenza**	**Dimensioni**	**Peso netto**
RCET 360H	230V,50Hz	3,25 kW	490x250x360mm	9kg

NOTA

1) Non toccare le aste di quarzo durante l'uso, si potrebbe ottenere bruciato.
2) Per evitare ogni rischio, si prega di contattare il nostro servizio o un professionista in caso di problemi tecnici.
3) manutenzione e riparazione devono essere fatte una volta che l'unità è spenta. Se il dispositivo è disabilitato, non aprirlo. Contatta il nostro servizio clienti.



[1] pulsante ON / OFF

[2] interruttore di riscaldamento
[3] controllo LED

[4] timer

MANUAL DE INSTRUCCIONES

TOSTADORA SALAMANDER

El salamader RCES 580H Royal Catering se caracteriza por una muy buena calidad y paredes de acero inoxidable. Para protegerse contra los accidentes, leer el manual antes de usar el dispositivo.

ADVERTIMIENTO
Cualquier cambio, modificación o instalación puede dañar el dispositivo y debe ser realizado por un profesional. Póngase en contacto con nosotros si necesita ayuda.
Para su seguridad, no almacene sustancias inflamables o explosivas cerca de la unidad.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

1) Este dispositivo está diseñado para la cocción de productos elaborados con harina, frescos o congelados.
2) También es adecuado para cocinar las carnes frescas y congeladas.

DETALLES TÉCNICOS

Descripciòn	Salamander
Modelo	RCES-580H
Voltaje (V)	230
Potencia (W)	3250
Dimensiones exteriores (mm)	580x400x375
Temperatura (°C)	50-300
Peso netto (kg)	16
Material de las superficies externas	acero inoxidable
Material de las superficie internas	acero inoxidable
Pies	caucho

Después de conectar el dispositivo, un diodo verde se enchufe. A continuación, ajuste el botón del temporizador y el botón de temperatura. Un diodo naranja se enciende : La unidad calienta.

ADVERTIMIENTO
Esta unidad está diseñada para un uso comercial y debe ser utilizada sólo por personas cualificadas.
No toque el aparato durante su uso. Usted puede quemarse. Modificación o esmontaje del dispositivo sin antes ponerse en contacto con el proveedor puede dar lugar a accidentes graves.
Apague la unidad después de su uso. No abra el dispositivo para evitar una descarga eléctrica!
Nunca limpie la unidad con agua para evitar descargas eléctricas. No coloque objetos pesados en el dispositivo, porque podría dañarlo.

ATENCIÓN
Está prohibido usar objetos metálicos afilados para evitar daños en el dispositivo.
Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un profesional.

RETIRE LA MANIJA DE LA REJILLA DURANTE EL CALENTAMIENTO DEL DISPOSITIVO PARA EVITAR QUEMADURAS

APAGUE EL DISPOSITIVO DESPUÉS DE SU USO.

Gire el interruptor en „0“ y apague el aparato.

CONDICIONES DE INSTALACIÓN
1) El circuito debe corresponderse con las normas de seguridad y la unidad debe ser instalada por un profesional.
2) El dispositivo debe ser colocado lejos de sustancias inflamables.
3) Por favor, compruebe que el dispositivo está enchufado como es indicado en la etiqueta en la parte posterior de la unidad.
4) La unidad debe tener un lugar fijo.
5) El aparato debe ser instalado en las siguientes condiciones: temperatura: 0 ° a 35 °, la humedad: menos del 85%.
6) Controlar antes de la instalación que todas las piezas están intactas.
7) Es aconsejable colocar el dispositivo sobre una mesa estable.
8) Por favor, instale la unidad en un área bien ventilada y cerca de un extintor de incendios.
9) La fuente de alimentación debe cumplir con las normas de seguridad.
10) Verifique que la fuente de energía se corresponden con los datos en la etiqueta en la parte posterior de la unidad.

ATENCIÓN
La instalación y el mantenimiento de los equipos deben ser realizados por un profesional.

USO

PRECAUCIÓN: Asegúrese de que usted ha leído las instrucciones de seguridad y de uso antes de usar la máquina.
1) Conectar el dispositivo para iniciar.
2) Gire el termostato a la derecha .
Ajuste la temperatura deseada. Cuando el diodo luce, significa que el calentador está funcionando. Una vez que la temperatura deseada esta empunada, el diodo se apaga y la máquina cesa de calentar.
El ajuste de la temperatura constante regula automáticamente la temperatura: cuando la temperatura baja, el dispositivo empieza a calentarse.
3) Puede utilizar toda la superficie de cocción.

PRECAUCIÓN: Siempre use una agarradera para retirar los alimentos de la salamandra, con el fin de no quemarse.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1) Retire el cable de alimentación, apague la máquina y deje que se enfríe antes de limpiar.
2) Limpieza una vez por semana en el interior del horno. Limpie las superficies con detergente y secar con un paño suave. Está prohibido limpiar la unidad con agua.
3) La unidad debe ser revisada periódicamente (una vez al mes) por un profesional
4) Consejos a seguir:
   a) Limpie la unidad cuando esta desconectada.
   b) Limpie la unidad cuando esta enfríada.
   c) No limpie la unidad con ácidos.
   d) El mantenimiento debe ser realizado por un profesional. El usuario del dispositivo debe haber leído el prospecto detenidamente.
   e) Utilice el dispositivo solo para cocinar alimentos.

ANTES DEL USO

Asegúrese que el aparato es estable.
Asegúrese de que el panel de control está intacto.
Asegúrese de que el cable de alimentación está intacto.

DURANTE EL USO

Controlar la formación de olores, humo o vibraciones.

ROYAL catering

MANUAL DE INSTRUCCIONES

TOSTADORA

INTRODUCCIÓN

El modelo RCET 360H es nuestro nuevo producto electrotérmico desarrollado utilizando las tecnologías las más modernas.
El diseño está orientado a las necesidades actuales, las paredes exteriores son de acero inoxidable y por lo tanto son higiénicas, elegantes y seguras.
Los elementos eléctricos utilizados garantizan una utilización económica, segura y sencilla.
Este dispositivo es ideal para el uso en hoteles, bares, restaurantes de carnes y snacks.

USO

ADVERTENCIA!
El RCET360H debe ser establecido en una superficie plana o en una mesa estable.
Asegúrese también de que la fuente de alimentación está protegida contra sobrecorriente (30 mA).
Antes de usar, verifique que la fuente de alimentación cumple con los requisitos de la etiqueta en la parte posterior del producto y que el dispositivo está conectado a tierra también.
Este tipo de tostadora debe ser utilizado en un área bien ventilada. También está prohibido de almacenar sustancias explosivas cerca del aparato.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

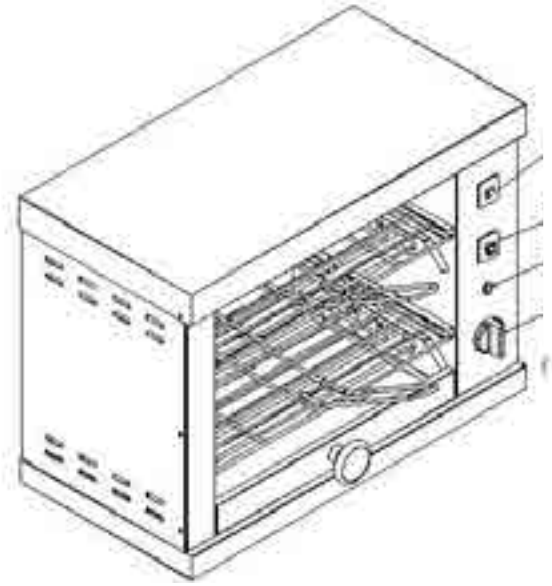
a) Coloque la unidad en una superficie plana como explicado ya.
Gire el botón de encendido para calentar las barras de cuarzo.
b) Para calentar los tubos de cuarzo, pulse el botón ON / OFF [1], ajuste el interruptor de calentamiento [2] en „ALL“ o „PART“, y gire el temporizador [4]. El LED de control [3] y los tubos se encienden.
c) Los tubos de cuarzo pueden ser activados individualmente. Con el interruptor de calentamiento [2], es posible activar todos los tubos (ALL), sólo los tubos superiores (PART) o desactivarlos todos con [OFF]. Con [OFF], el LED de control [3] también se apaga.
d) Utilice únicamente cubierta de madera para sacar la comida de la tostadora. No utilice objetos metálicos afilados para eliminar los restos: eso podria dañar la superficie del dispositivo o las barras de cuarzo.

DETTAGLI TECNICI

Modelo	**Tensión / frecuencia**	**Potencia**	**Dimensiones**	**Peso netto**
RCET 360H	230V,50Hz	3,25 kW	490x250x360mm	9kg

NOTA

1) No toque las barras de cuarzo durante su uso, puede quemarse.
2) Para evitar cualquier riesgo, póngase en contacto con nuestro departamento de servicio o un profesional en caso de problemas técnicos.
3) El mantenimiento y las reparaciones deben estar hacido una vez que la unidad es apagada. Si el dispositivo no funciona, no lo abra. Póngase en contacto con nuestro servicio al cliente.



[1] botón ON / OFF

[2] interruptor de calentamiento
[3] LED de control

[4] temporizador

INSTRUKCJA OBSŁUGI

ELEKTRYCZNY SALAMANDER

Cechą charakterystyczną urządzenia Royal Catering Salamander jest najwyższa jakość i obudowa ze stali szlachetnej. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi, by uniknąć obrażeń.

OSTRZEŻENIE
Każda forma przebudowy oraz niepoprawnej instalacji, adaptacji czy też zmiany może prowadzić do uszkodzenia urządzenia. W takim przypadku prosimy o kontakt ze sprzedawcą. Wyżej wymienione czynności może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany personel. Dla własnego bezpieczeństwa nie należy ustawiać w pobliżu urządzenia żadnych przedmiotów łatwopalnych ani gazów czy tez płynów wybuchowych.

ZAKRES STOSOWANIA

1. Niniejsze urządzenie zostało zaprojektowane do opiekania świeżego oraz mrożonego chleba oraz produktów mącznych.
2. Nadaje się również do wszelkich świeżych oraz mrożonych produktów mięsnych.

DANE TECHNICZNE

Opis	Salamander
Model	RCES-580H
Napięcie (V)	230
Moc (W)	3250
Wymiare zewnętrzne (mm)	580x400x375
Zakres temperatur (°C)	50-300
Ciężar netto (kg)	16
Material zewnętrzny	Stal szlachetna
Material wewnętrzny	Stal szlachetna
Stopki	Guma

FUNKCJA TIMERA

Po podłączeniu sprzętu do prądu, włącza sie zielona lampa. Następnie włącza sie timer oraz regulator temperatury, włącza sie zòlta lampa. To oznacza, że grzejnik pracuje.

OSTRZEŻENIE

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku komercyjnego i powinno być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Podczas użytkowania należy potrząsnąć urządzeniem. Demontaż urządzenia albo jego przebudowa bez wcześniejszego porozumienia ze sprzedawcą może prowadzić do ciężkich wypadków. Po zakończeniu użytkowania urządzenia należy je wyłączyć, przyciskając włącznik prądu. Nie należy otwierać obudowy, ponieważ może to prowadzić do wstrząsu elektrycznego. Nigdy nie należy czyścić urządzenia bezpośrednio wodą, gdyż może to doprowadzić do porażenia prądem oraz wypadków. Na urządzeniu nie należy stawiać ciężkich przedmiotów. W przeciwnym razie można je uszkodzić. Nie wolno dotykać obudowy ani innych części urządzenia zarówno w czasie gdy jest ono włączone jak i na krótko po jego wyłączeniu. Ze względu na wysoką temperaturę istnieje ryzyko oparzenia.

UWAGA!

Zabrania się używania ostrych metalowych przedmiotów, ponieważ mogą one spowodować zarysowania i uszkodzenia panelu sterowniczego.
W przypadku uszkodzenia kabla sieciowego, jego wymianę musi przeprowadzić osoba odpowiednio wykwalifikowana.

ZDEJMIJ UCHWYT Z RUSZTU,PODCZAS NAGRZEWANIA, ABY UNIKNĄĆ PO-PARZENIA

PO ZAKOŃCZENIU UŻYWANIA NALEŻY NACISNĄĆ WYŁĄCZNIK PRĄDU.

Przełączyć termostat na pozycję „0“ a następnie wyłączyć urządzenie.

WARUNKI INSTALACYJNE

1. Wszelkie urządzenia dostarczające energię elektryczną muszą zostać zainstalowane zgodnie z ogólnymi regulacjami dotyczącymi bezpieczeństwa (czynności te powinien przeprowadzić wykwalifikowany personel).
2. Urządzenie powinno stać z dala od materiału palnego.
3. Należy sprawdzić, czy podłączenie urządzenia jest poprawne, zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi.
4. Urządzenie powinno stać na stabilnym miejscu.
5. Należy dokonać instalacji urządzenia zgodnie z poniższymi warunkami: Temperatura zewnętrzna: 0°C do 35°C, Wilgotność powietrza: poniżej 85%.
6. Przed instalacją urządzenia należy sprawdzić, czy wszystkie części są kompletne i czy nie są uszkodzone.
7. Należy sprawdzić, czy ogólny wygląd zewnętrzny nie wykazuje uszkodzeń.
8. Zaleca się ustawienie urządzenia na stabilnym stole (Prosimy zainstalować urządzenie w miejscu przewiewnym w pobliżu gaśnicy).
9. Złącza elektryczne urządzenia muszą być zgodne z ogólnie obowiązującymi wymogami bezpieczeństwa.
10. Prosimy sprawdzić, czy źródło prądu jest zgodne z informacjami zawartymi na tabliczce znamionowej urządzenia.

UWAGA

Instalacja oraz kontrola urządzenia powinna zostać przeprowadzona wyłącznie przez osobę wykwalifikowaną.

OBSŁUGA

UWAGA: Przed skorzystaniem z urządzenia prosimy się upewnić, czy uważnie przeczytali Państwo wszelkie specyfikacje i wskazówki instalacyjne.
1. Urządzenie należy podłączyć do prądu i można rozpocząć użytkowanie.
2. Termostat należy przekręcić w kierunku ruchu wskazówek zegara. (Jeśli będą Państwo dalej kręcić, temperatura dalej będzie się zwiększać) Należy ustawić żądaną temperaturę, gdy światło się zaświeci, oznacza to, że rurki elektrotermiczne pracują a urządzenie grzeje. Po uzyskaniu żądanej temperatury regulator temperatury przerwie pracę rurek elektrotermicznych a światło zgaśnie. Regulator stałości temperatury reguluje temperaturę automatycznie, tzn. jeśli temperatura spadnie, automatycznie podnosi ją do ustawionej wartości.
3. Miejsce półki czy też patelni można ustawiać indywidualnie w zależności od ilości jedzenia.

OSTRZEŻENIE: Podczas wyjmowania jedzenia z Salamandra należy zawsze używać łapki do garnków; w przeciwnym wypadku może dojść do poparzeń.

CZYSZCZENIE & KONSERWACJA

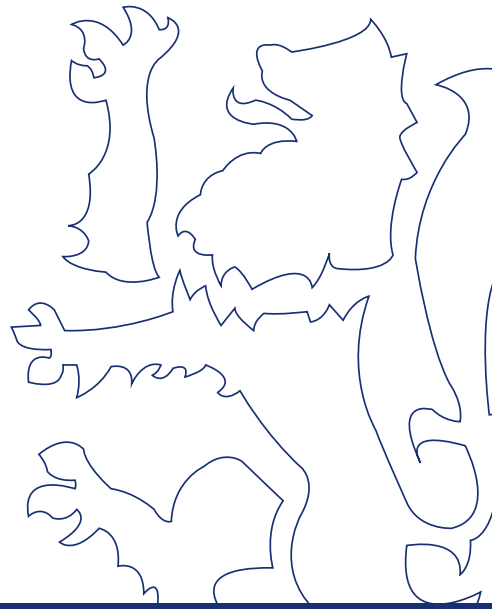
1. Przed czyszczeniem albo konserwacją urządzenia należy odłączyć kabel sieciowy, wyłączyć urządzenie i pozwolić, by ostygło.
2. Wnętrze należy czyścić regularnie (1x tygodniowo). Półki również należy czyścić za pomocą środków czystości a następnie osuszyć za pomocą miękkiej ścierki. Nie wolno czyścić urządzenia bezpośrednio wodą.
3. Urządzenie powinno być regularnie sprawdzane przez wykwalifikowaną osobę (1x w miesiącu).
4. Należy uwzględnić poniższe punkty:
   a. Czyszczenie wyłącznie po odłączeniu prądu.
   b. Czyszczenie wyłącznie po schłodzeniu się urządzenia, nie czyścić przy pomocy płynów zawierających kwasy.
   c. Konserwacja urządzenia powinna zostać przeprowadzona wyłącznie przez osobę wykwalifikowaną.
   d. Osoba obsługująca urządzenie powinna przed jego użytkowaniem uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
   e. Urządzenie należy używać wyłącznie do opiekania jedzenia. Urządzenie pracuje w zakresie temperatur od 50-300°C.

Przed użyciem: Sprawdzić, czy urządzenie posadowione jest w sposób stabilny.
Sprawdzić, czy element obsługujący jest sprawny.
Sprawdzić, czy kabel elektryczny jest sprawny.
Podczas użycia: Sprawdzić, czy występuje specyficzny zapach, dym czy też drgania.

ROYAL catering

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PIEC KWARCOWY | TOSTER



KRÓTKI WSTĘP

Model RCET 360H jest naszym nowym produktem elektrotermicznym, opracowanym za pomocą najnowszej technologii. Wzornictwo dopasowano do aktualnych wymogów, obudowa modelu RCET 360H została wykonana ze stali szlachetnej i tym samym nie budzi jakichkolwiek zastrzeżeń pod względem higieny, stylowego wyglądu oraz bezpieczeństwa. W modelu RCET 360H zastosowano elementy elektryczne najwyższej jakości i dlatego też model ten gwarantuje energooszczędną, bezpieczną i łatwą eksploatację. Urządzenie wspaniale nadaje się do użytku w hotelach, pubach, restauracjach typu western, snack-barach oraz w wielu innych obiektach.

OBSŁUGA

UWAGA!

Model RCET 360H należy zamocować na płaskiej powierzchni albo na płaskim stole. Ponadto prosimy zadbać o to, by kabel elektryczny był podłączony do ochrony przed prądem pełzającym (30mA). Przed użyciem prosimy sprawdzić, czy źródło prądu jest zgodne z informacjami zawartymi na tabliczce znamionowej urządzenia oraz czy jest ono poprawnie uziemione.

Tego typu piece powinny znajdować się w miejscach dobrze wentylowanych. Ponadto zabrania się ustawiania ich w pobliżu obiektów wybuchowych.

[1] Włącznik Zasilanie

[2] Włącznik grzanie

[3] lampka grzania

[4] Minutnik

INSTRUKCJA OBSŁUGI

a. Ustawić urządzenie w sposób wyżej opisany na stabilnej i płaskiej powierzchni. Przycisnąć włącznik główny prądu w przypadku potrzeby rozgrzania rurek kwarcowych.

b. Aby rozgrzać rurki kwarcowe proszę włączyć Zasilanie [1], Włącznik grzanie [2] (all albo part) i Minutnik [4].
Wtedy załączy się lampka grzania [3].

c. Rurki kwarcowe można kontrolować indywidualnie, poprzeż różne ustawienia Włącznika grzania [2].
Urzytkownik może używać górne rurki kwarcowe (Częscowo - part) lub całości rurek (całość - all) . Po ustawieniu na off wyłącza się lampka grzania[4].

DANE TECHNICZNE

Model	**Napięcie/ częstotliwość**	**Moc**	**Wymiary**	**Ciężar netto**
RCET 360H	230V,50Hz	3,25 kW	490x250x360mm	9kg

UWAGA

a. Nie dotykać rurek kwarcowych w czasie używania urządzenia. Istnieje ryzyko poparzenia.

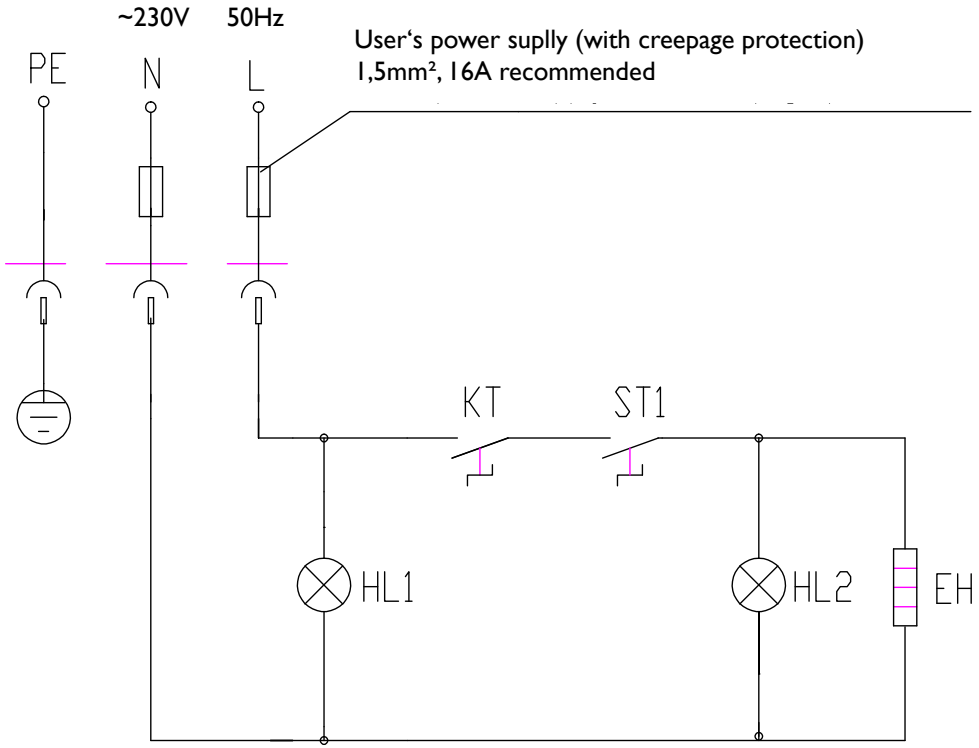
b. W celu uniknięcia niebezpieczeństw w przypadku zaistnienia pytań natury technicznej prosimy o bezpośredni kontakt ze specjalistą.

c. Timer: Po podłączeniu sprzętu do prądu, właczyc timera oraz trzy wlaczniki koło timera (1,2 oraz 3). Lampa kontrolna zostaje włączona.

d. Wszelkich czynności związanych z czyszczeniem oraz naprawą urządzenia można dokonywać dopiero po jego wyłączeniu. W przypadku uszkodzenia urządzenia prosimy nie otwierać go samodzielnie. W takiej sytuacji należy skontaktować się z naszym serwisem.

Schaltplan - RCES

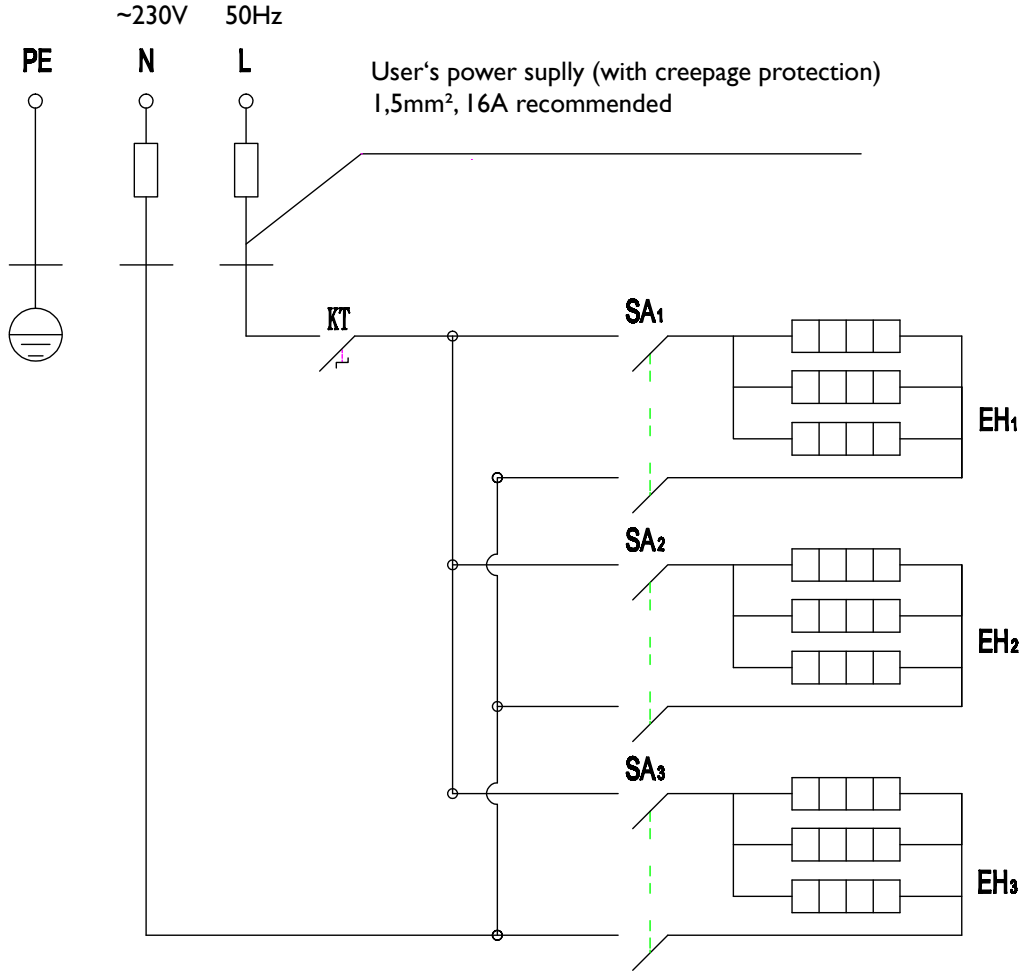
Circuit diagram | plan électrique | schema elettrico | cuadro eléctrico | schemat połączeń



KT: Timer	ST1: Thermostat	HL1: Power indicator
HL2: heating indicator	EH: Heating element	

Schaltplan - RCET 360H

Circuit diagram | plan électrique | schema elettrico | cuadro eléctrico | schemat połączeń



KT: Timer	SA_{123}: switch	EH_{123}: quartz element

Notitzen | Notes

WWW.CATERINGROYAL.DE

DE
Hiermit bestätigen wir, dass die hier in dieser Anleitung aufgeführten Geräte CE-konform sind.

EN
We hereby certify that the appliances listed in this manual are CE compliant.

FR
Par la présente, nous confirmons que les appareils présentés dans ce mode d´emploi sont conformes aux normes Ce.

PL
Niniejszym potwierdzamy, że urządzenia opisane w tej instrukcji są zgodne z deklaracją CE.

IT
Con la presente documentazione si certifica che i dispositivi descritti all´interno del manuale sono conformi alle vigenti norme CE.

ES
Por la presente confirmamos que los dispositivos detallados en este manual son conformes con las normativas de la CE.

ROYAL
catering

Umwelt- und Entsorgungshinweise

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben **[1]** nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.

In Deutschland sind Sie gesetzlich **[2]** verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich - rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

[1] RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK - ALTGERÄTE

[2] Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronikgerätegesetz - ElektroG).

Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu poprzez normalne odpady komunalne, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym symbol, umieszczony na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu.
Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórnego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę naszego środowiska.
Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń udzieli Państwu administracja gminna.

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

CONTACT

emaks spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością sp.k.

Ul. Dekoracyjna 3
65-155 Zielona Góra

Nr. kom.: +48 506 06 05 74
E-mail: info@emaks.pl

expondo®
www.expondo.de